Практичне заняття на тему

 Страви з риби та морепродуктів

Проаналізуйте та вирішіть виробничі ситуації:

Завдання 1. Кухар приготував рибу відварену зі шкірою цілою, але вона деформувалася.

Риба смажена порційними кусками теж деформувалася (шкіра скрутилася назовні).

Поясніть, у зв’язку з чим це сталося. Як уникнути по­дібних дефектів? Чи можна відпускати таку рибу споживачам?

Завдання 2. Кухар відварив форель, але вона не зберегла свій колір.

Чому це сталося? Як можна було попередити втрату кольору в даному випадку?

Завдання 3. Відвідувач запитав офіціанта про те, як визначають готовність риби вареної. Відповідь була такою: “Готовність риби визначають проколюванням кухарською голкою в найтовщій частині. У місці проколювання має виділятися світло-коричневий сік”.

Прокоментуйте, чи правильною була відповідь офіціанта на запитання відвідувача.

Завдання 4. Група відвідувачів ресторану замовила для бенкету рибу (стерлядь) відварену цілою. Офіціант подав рибу на блюді металевому прогрітому з гарніром: картоплею-фрі, рагу овочевим, горошком зеленим. Рибу полито соусом поль­ським, прикрашено вареними раками, грибами, лимоном і зеленню петрушки.

Проаналізуйте подавання офіціантом замовлення відві­дувачам.

Завдання 5. Група відвідувачів ресторану замовила для бенкету щуку фаршировану (цілою). Офіціант подав рибу на блюді фарфоровому круглому у цілому вигляді, поряд гарнір. Соус офіціант подав окремо у соуснику фарфоровому на тарілці пиріжковій з ложкою десертною ручкою вправо.

Підберіть гарнір та соус до страви. Проаналізуйте подавання офіціантом замовлення відвіду­вачеві.

Завдання 6. Відвідувач ресторану замовив рибу смажену на решітці гриля. Підберіть гарнір та соус до страви. Вкажіть подавання замовлення відвіду­вачеві.

Завдання 7. Відвідувач ресторану замовив рибу, сма­жену в тісті. Розкрийте технологію приготування та подавання страви.

Завдання 8. Складіть технологічну карту на фірмову страву риби.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Студентам слід відпрацювати правила варіння, припус­кання, тушкування, смаження та запікання страв із риби.

Для вирішення конкретних завдань слід опрацювати ре­цептуру, технологію приготування та вимоги до якості страв, виробів, скориставшись такими підручниками:

- Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Ку­лінарія. - К.: Генеза, 1999. - С. 228 - 249;

- Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. - С. 233-237,284-294.